NESPRESSO | RECIPES

아이스 카더멈 마키아토

5 분 쉬움

조리기구

에어로치노
쉐이커
리츄얼 레시피 잔 (350 Ml)

네스프레소 추천 커피

주재료

다르칸 그랑 크뤼 1개
우유 250 Ml
카더멈 시럽 30 Ml
카더멈 파우더 (장식용)
얼음 3조각

영감

함께 만들어봐요!

- 쉐이커에 다르칸 그랑 크뤼를 에스프레소 (40 ml)로 추출한 뒤, 얼음을 3조각 넣고 잘 흔든다
- 우유를 에어로치노에 넣고 차가운 거품 기능을 이용하여 부드럽고 미세한 거품이 만들어질때까지 돌린다
- 차갑게 해 둔 레시피 잔에 카더멈 시럽을 넣고 에어로치노로 거품을 낸 우유를 붓는다
- 우유 거품을 조심스럽게 올리고 1의 내용물을 더하여 완성한다
- 우유 거품 위에 카더멈 파우더를 뿌려 장식한다